

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

# РЫБКА

большая и маленькая  
для праздничного стола

Кто сказал, что готовить вкусно и быстро трудно?  
Вовсе нет, если под рукой у вас книги нашей серии.  
С ними каждый сможет стать искусным кулинаром.  
Ведь приготовление любого блюда здесь расписано точно  
и подробно, шаг за шагом.

Все рецепты успешно прошли испытание временем,  
в них учтены различные тонкости и нюансы, благодаря  
которым классическому вкусу блюд можно придать  
нужные вам оттенки.

Вы можете буквально следовать нашим рецептам,  
а можете проявить свою кулинарную фантазию

В любом случае у вас получится  
**ВКУСНО, БЫСТРО и ДОСТУПНО.**

Так что за дело, друзья!

АВТОР РЕЦЕПТОВ И  
"МОДЕРНИЗМ" РЕЦЕПТОВ  
Рыбка Большая и Маленькая  
ISBN 5-639-20487-1  
2000 N  
1954668

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

# РЫБКА

большая и маленькая  
для праздничного стола





# РЫБКА

большая и маленькая  
для праздничного стола

Москва



2007



## СОДЕРЖАНИЕ

ЗАКУСКА ИЗ МЯСА И СЕЛЬДИ	6
КАНАПЕ ИЗ ЯБЛОК И СЕМЛЫ	8
ТРУБОЧКИ ИЗ ЛОСОСЯ	10
САЛАТ ИЗ КРАБОВ	12
САЛАТ «ЛЮЛИЧЬ»	14
САЛАТ ИЗ ЖАРеной РЫБЫ И ЯБЛОК	16
САЛАТ «БУКЕТ»	18
ФИЛЕ КРАСНОЙ РЫБЫ	20
РЫБА ПОД МАРИНАДОМ	22
ЗАЛИВНАЯ ОСЕТРИНА	24
ЖАРЕНОЕ ФИЛЕ СЕМЛЫ	26
ЗАЛИВНОЙ СУДАК	28
РЫБА С ШОКОЛАДОМ	30
ОТВАРНОЙ СУДАК С ФАСОЛЬЮ	32
РЫБА В ТЕСТЕ ИЗ ПИВА	34
ФИЛЕ МОРСКОЙ РЫБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	36
ЗАЛИВНАЯ РЫБА С ГАРНИРОМ	38
СТУДЕНЬ ИЗ СТЕРЛИДИ	40
МОРСКОЙ ОКУНЬ	42
ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ В ФОРМАХ (АСТМЫ)	44
ЛОСОСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ФАСОЛЬЮ	46
ЗАЛИВНАЯ ОСЕТРИНА С КАПЕРСАМИ	48
КРАСНАЯ РЫБА С БЛЮСОСЬСКОЙ КАЛУСТОЙ	50
РЫБА В ПОРШОНКЕ	52
ЖАРЕНАЯ МОРСКАЯ РЫБА С РИСОМ И ОВОЩАМИ	54
БЕЛАЯ РЫБА С ЯЙЦОМ	56
СЕНДЫ ПО-КИПРСКИ	58
СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ	60
ФАШИРОВАННАЯ ШУКА	62

## ЗАКУСКА ИЗ МЯСА И СЕЛЬДИ

125 г тушеного или жареного мяса, 1 сельдь, 50 г пшеничной муки, 2 клубня картофеля, 100 г сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 луковича, 100 г маргарина, соль, перец, масло или маргарин, томатный соус.

- 1 Мясо, сельдь и вареный картофель пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить и обжарить в маргарине.
- 2 Лук смешать с готовой массой, прибавить муку и сметану, все перемешать и пропустить еще раз через мясорубку. Добавить 2 желтка, посолить и поперчить по вкусу, опять перемешать и добавить взбитые белки.
- 3 Форму для запекания смазать жиром, выложить на нее приготовленную массу, посыпать тертым сыром.
- 4 Остатки маргарина растопить и сбрызнуть им содержимое формы.
- 5 Закуску поставить в духовку и запекать 30–40 минут. Когда масса начнет отделяться от краев формы, блюдо можно считать готовым. Выложить его на тарелку и полить томатным соусом.



## КАНАПЕ ИЗ ЯБЛОК И СЕМГИ

2 яблока, 150 г копченой семги, 1 ст. ложка лимонного сока.  
Для украшения: 2 огурца, 50 г консервированного зеленого горошка, 30 г консервированной фасоли, зелень укропа.



1 Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками толщиной 1 см и придать им прямоугольную форму.

Сбрызнуть лимонным соком. Семгу нарезать тонкими ломтиками, свернуть рулетом. Один огурец нарезать кружочками. Ножом сделать вырезы по краям.

2 Второй огурец нарезать наискосок тонкими ломтиками. Свернуть каждый пополам и наколоть на зубочистку.

3 На те же зубочистки наколоть горошек и фасоль.

4 На ломтики яблок положить веточки укропа, кружочки огурца и семгу. Скрепить канапе зубочистками с наколотыми на них продуктами.



## ТРУБОЧКИ ИЗ ЛОСОСЯ

150 г малосольного филе лосося, 2 вареных яйца,  
1 ст. ложка черной икры, перец черный молотый.  
Для украшения: 1 огурец

1 Филе лосося нарезать тонкими ломтиками. Яйца очистить, нарезать кружочками. Выбрать одно для украшения, остальные нарубить, смешать с икрой, поперчить. Полученную начинку разложить по ломтикам лосося и свернуть в виде трубочек. Огурец разрезать пополам вдоль.

2 Половинку огурца нарезать уголками и вырезать из каждого небольшой треугольный фрагмент. От второй половины огурца отрезать несколько тонких полукружий. Острым узким ножом вырезать часть мякоти с семенами.

3 Из оставшегося куска огурца вырезать листки.

4 Из ломтика огурца и кружочка яйца выложить в центре плоского блюда «цветок». По обеим сторонам от него положить трубочки из лосося.



## САЛАТ ИЗ КРИЛЯ

2—3 клубня картофеля, 200 г китайской капусты,  
150 г консервированного мяса криля, 100 г консервированной  
кукурузы, 70 г маслин без косточек, 1 помидор, 1 луковица,  
2 ст. ложки растительного масла, соль.



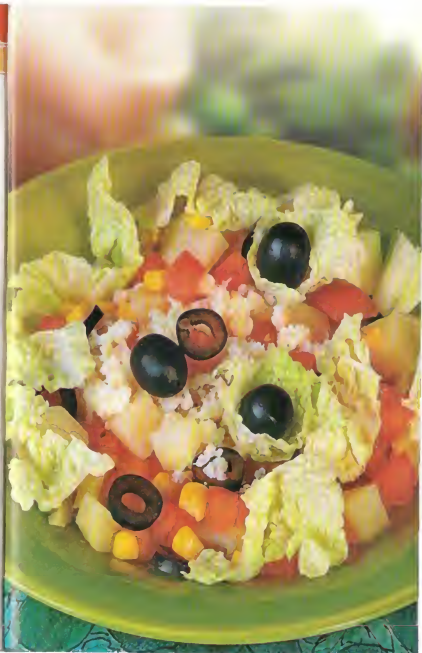
1 Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить. Нарезать кубиками.

2 Помидор нарезать кубиками. Капусту вымыть, разобрать на листья. Нарезать небольшими кусочками.

3 Мясо криля размять вилкой. Маслины нарезать кольцами. Лук мелко нашинковать.

4 Смешать картофель, помидор, капусту, лук, кукурузу и маслины. Затем посолить, добавить растительное масло, перемешать. Поставить на 10—15 минут в прохладное место.

5 Выложить приготовленную смесь горкой на блюдо. Выложить сверху мясо криля.



## САЛАТ «ЛИЛИИ»

250 г горбуши в собственном соку, 3 яйца,  
1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки растительного масла,  
20 г сухариков из белого хлеба, зелень,  
3 ст. ложки майонеза.

- 1 Измельчить горбушу.
- 2 Натереть на терке сваренные вкрутую яйца.
- 3 Пассеровать лук с морковью.
- 4 Уложить подготовленные продукты и сухарики слоями, каждый смазывая майонезом.
- 5 Сверху салат украсить зеленью.

Нехитро и вкусно. Приготовление не требует особых кулинарных способностей.



## САЛАТ ИЗ ЖАРеной РЫБЫ И ЯБЛОК

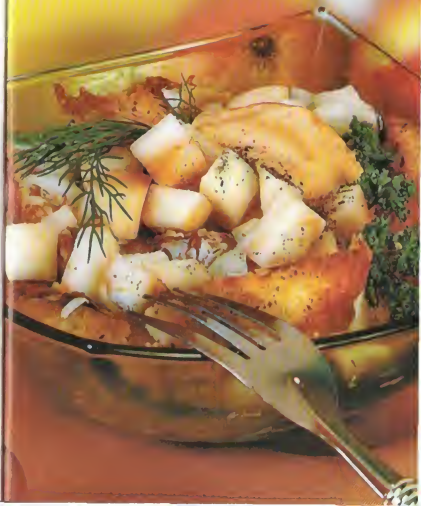
300 г филе морской рыбы, 2 яблока, 1 луковица,  
3 ст. ложки соуса для рыбы, 2 ст. ложки пшеничной муки,  
2 ст. ложки растительного масла, зелень укропа,  
зелень петрушки, перец черный молотый, соль

1 Филе рыбы нарезать большими кусками. Посолить, обвалять в муке. Жарить на сковороде в растительном масле по 3–4 минуты с каждой стороны. Остудить, нарезать небольшими кусочками.

2 Яблоки нарезать кубиками.

3 Лук мелко нарезать.

4 Смешать рыбу, яблоки и лук. Посолить, поперчить. Перемешать, выложить в салатник. Добавить соус для рыбы. Украсить салат веточками петрушки и укропа.



## САЛАТ «БУКЕТ»

250 г филе сельди, 2 сваренных в мундире клубня картофеля,  
2 сваренных вкрутую яйца, 4 ст. ложки майонеза.

Для украшения: 1 морковь, 1 «красная» луковица, зелень укропа



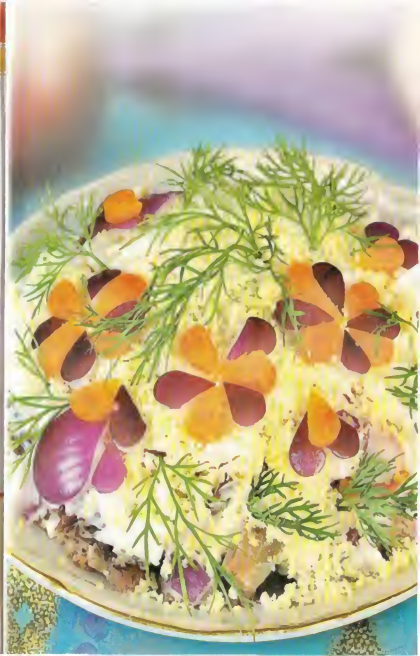
1 Картофель, морковь и яйца очистить. Сельдь и картофель нарезать небольшими кусочками. Яйца разрезать пополам, вынуть желток, натереть на терке, белок нарезать мелкими кусочками. Выложить на тарелку слоями сельдь, картофель и белок, залить майонезом, посыпать желтком. Лук разрезать пополам, отделить от чешуи. Морковь разрезать вдоль пополам, затем поперек тонкими ломтиками.

2 Из лука и моркови вырезать ножом «лепестки».

3 Выложить на поверхности салата «цветки», чередуя «лепестки» из моркови и лука.

4 Сделать из веточек укропа «стебли» и «листья».

Репчатый лук для украшения должен быть плотным и ни в коем случае не проросшим. Краснее всего смотрится красный лук, обладающий к тому же приятным нерезким вкусом.



## ФИЛЕ КРАСНОЙ РЫБЫ

200 г филе красной рыбы, 1 лимон, 100 г сыра,  
4 ст. ложки майонеза.

- 1 Рыбу разделить на порционные куски, отварить. Отваренную рыбу нарезать, выложить на тарелку.
- 2 Поверх рыбы положить слой майонеза. Цедру лимона натереть на терке, мякоть мелко нарезать. Положить на слой майонеза.
- 3 Сыр натереть на терке, положить на слой лимона, полить майонезом.



## РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

1 кг рыбы, 3 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла,  
4 моркови, соль.

Для маринада: 500 мл рыбного бульона,

4—5 ст. ложек томатной пасты, 2—3 ст. ложки сахарного песка,  
2—3 ст. ложки уксуса столового, перец, соль, 100 г муки.

1 Отварить рыбу в сильно соленой воде, если это тушка, то после варки отделить мясо от костей. Готовую рыбу кусочками уложить в блюдо или лоток.

2 Лук обжарить в масле. Отдельно обжарить натертую морковь (количество зависит от того, сколько у вас рыбы).

3 Маринад: В кастрюлю налить рыбный бульон, положить томатную пасту, сахар, уксус, перец.

4 Добавить в маринад муку, помешать и вылить в сковороду с луком и морковью, довести до кипения.

5 Рыбу залить маринадом, поставить в холодильник.



## ЗАЛИВНАЯ ОСЕТРИНА

300 г осетрины, 2 моркови, 1 яйцо, 50–60 г желатина,  
1 пучок петрушки, соль, черный перец горошком,  
1–2 маслины, лавровый лист.



1 Морковь очистить, отделить осетрину от костей и нарезать порционными кусками.

2 Подготовленные продукты сложить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль, специи, довести до кипения и варить на слабом огне 20 минут.

3 В горячий процеженный бульон для осветления ввести при постоянном помешивании взбитый яичный белок. Остудить.

4 Предварительно замоченный желатин залить бульоном, довести до кипения, остудить. Рыбу выложить в форму, украсить звездочками из вареной моркови и зеленью, залить желе. Подавать на стол после застывания желе.

Осветлять рыбный бульон можно с помощью добавления небольшого количества уксуса или лимонного сока.



## ЖАРЕНОЕ ФИЛЕ СЕМГИ

1 кг семги, 1 огурец, 1 лайм, зелень укропа,  
3–4 ст. ложки растительного масла, 50 г клюквы, лимон,  
приправа для рыбы, перец черный и красный молотый, соль



1 Рыбу вымыть, очистить, разделить на филе без кожи и костей. Посолить, поперчить, посыпать приправой. Сбрызнуть лимонным соком.

2 Лайм вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа нарубить. Клюкву вымыть.

3 Куски филе выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить на сильном огне с обеих сторон.

4 Убавить огонь до среднего, жарить в течение 15–20 минут, периодически переворачивая.

5 Готовое блюдо оформить кружочками огурца и ломтиками лайма. Украсить ягодами клюквы и посыпать зеленью укропа.



## ЗАЛИВНОЙ СУДАК

1 судак, 10–12 г желатина, 1 морковь, 1 корень петрушки,  
1 луковица, соль, 1–2 лавровых листа.

Для украшения: зелень петрушки, лимон.

1 Очищенного и вымытого судака нарезать на куски. Кости, голову без жабр, зачистки и икру сложить в кастрюлю, прибавить коренья, лук, соль, лавровый лист, залить водой и поставить варить. Через 15–20 минут в эту же кастрюлю положить для варки куски судака.

2 Когда куски рыбы будут готовы, вынуть их шумовкой, уложить на блюдо в форме целой рыбы, но с небольшими промежутками между кусками, и поставить блюдо в холодное место.

3 Получившийся от варки рыбы бульон слить и приготовить 2 стакана желе, растворить в нем размоченный желатин, вскипятить и процедить через салфетку.

4 Каждый кусок судака украсить ломтиками лимона, моркови, нарезанной в виде звездочек, листиком зелени и залить полученным желе в два-три приема, чтобы украшения не сдвинулись с места, а куски судака были залиты желе.

5 Блюдо держать в холодном месте, пока желе не застынет.

К заливному судачку лучше подать салат из краснокочанной капусты или соление огурцов.



## РЫБА С ШОКОЛАДОМ

500 г трески или наваги, 250 мл белого вина, 250 мл воды,  
1 ч. ложка тертого шоколада, 50 г шампиньонов, 100 г муки,  
100 г сливочного масла, молотая гвоздика, корица, соль,  
перец, 1 луковица.

1 Лук мелко на рубить и обжарить в половине указанного количества сливочного масла. Добавить муку и пережарить вместе с луком. Затем осторожно влить воду и хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Добавить вино и шоколад, гвоздику, корицу, соль и перец.

2 Огнеупорную плоскую миску смазать жиром и поставить на край плиты или на очень маленькое пламя.

3 Разделанную на порционные куски рыбу положить в миску, залить соусом и тушить на совсем слабом огне.

4 Грибы очистить, мелко нарезать, потушить в оставшейся части масла и за 10 минут до окончания готовки положить в миску с рыбой. Подавать с рисом.



## ОТВАРНОЙ СУДАК С ФАСОЛЬЮ

500 г судака, 300 г консервированной красной фасоли, малая паприка, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.

Для украшения: 2 яблока, зелень укропа.

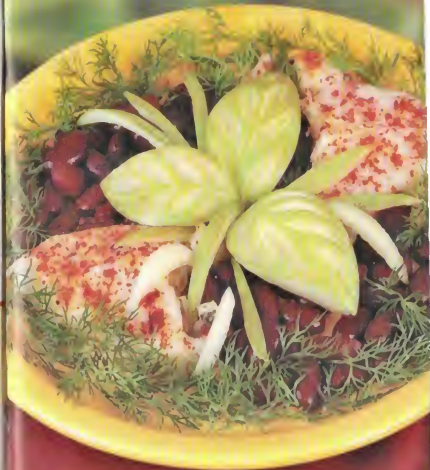
1 Подготовленного судака нарезать порционными кусками, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, посыпать паприкой. Зелень укропа вымыть. Яблоки нарезать пластинами.

2 Одну пластину нарезать соломкой. Обрезать остальные пластины по краям, придавая им форму листьев.

3 Наметить контур прожилок и вырезать по ним кожу и слой мякоти.

4 Сбрызнуть «листья» лимонным соком. Рыбу и фасоль разложить по тарелкам, украсить веточками укропа. В центре выложить композицию из «листьев».

Блюда из рыбы можно украшать не только овощами и зеленью, но и фруктами: яблоками, грушами, лимонами, апельсинами, авокадо.



## РЫБА В ТЕСТЕ ИЗ ПИВА

500 г филе лосося, 250 г муки, 1 яйцо,  
100 мл светлого пива, 1/2 лимона, соль,  
растительное масло для жаренья, отварной рис.

- 1 Рыбу сполоснуть, нарезать полосками, посолить, сбрызнуть соком лимона.
- 2 Из муки, яйца, пива и соли приготовить тесто и поставить его на 1 час для брожения.
- 3 Куски рыбы обвалять в муке, обмакнуть каждый в тесто и положить в посуду с кипящим маслом так, чтобы они в нем плавали. Обжарить до готовности.
- 4 Подать с рассыпчатым рисом или мучными изделиями и томатным соусом.



## ФИЛЕ МОРСКОЙ РЫБЫ С КАРТОФЕЛЕМ

600 г филе морской рыбы, 2–3 клубня картофеля,  
100 г замороженной стручковой фасоли, 100 г муки,  
1 болгарский перец, 1 луковица, зелень петрушки и укропа,  
3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока,  
лавровый лист, душистый перец горошком,  
приправа для рыбы, соль.



1 Картофель сварить в мундире, остудить, очистить.

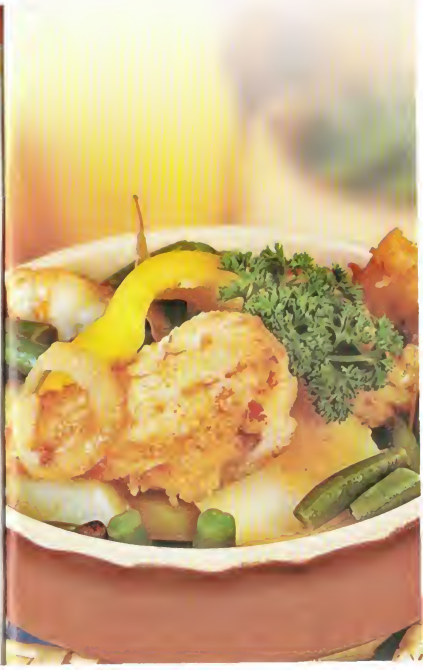
2 Филе рыбы вымыть, нарезать порционными кусками. Посолить, посыпать приправой, обвалять в муке, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить в течение 3–5 минут с каждой стороны.

3 Болгарский перец нарезать полукружиями. Лук нарезать кольцами, обжарить в оставшемся растительном масле.

4 Стручковую фасоль залить кипящей подсоленной водой, варить в течение 3 минут.

5 Картофель нарезать кружочками. Картофель, лук и стручковую фасоль выложить в форму для запекания. Сверху выложить куски филе.

6 Добавить душистый перец, лавровый лист, сбрызнуть лимонным соком. Поставить в разогретую духовку на 5–7 минут.



## ЗАЛИВНАЯ РЫБА С ГАРНИРОМ

1 кг рыбы, 6 сваренных вкрутую яиц, 10 мелких маринованных огурчиков, 300 г консервированных белых грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 лавровый лист, соль, черный перец.

Для соуса шафруа: 50 г муки, 50 г сливочного масла, соль, 2 стакана бульона, 150 мл белого столового вина, 50 г желатина.

Для желе: 400 мл рыбного бульона, 50 г желатина.

1 Рыбу очистить, снять филе с костей. Голову, плавники, кости, хвост сложить в кастрюлю, залить 4—5 стаканами холодной воды, добавить луковицу, морковь, лавровый лист, крупно истолченный черный перец, посолить и поставить варить.

2 Варить до тех пор, пока все кости не разварятся. Процедить бульон, перелить его в чистую кастрюлю, дать закипеть, затем положить в кастрюлю нарезанное рыбное филе, дать вскипеть и убавить огонь.

3 Желатин, залитый 2 столовыми ложками холодного рыбного бульона, поставить на край плиты, чтобы он разошелся. Весь бульон снова процедить, дать ему закипеть и добавить разжиженный желатин.

4 Готовое желе остудить. Когда оно застынет до консистенции сырого яичного белка, взять форму для заливного и налить жидкость на дно слоем в палец толщиной, поставить форму в холодильник. После этого положить форму на бок и залить все стенки желе, чтобы она вся была покрыта застывшим желе в палец толщиной.

5 Поставить ее в холодильник, чтобы желе хорошо окрепло.

6 Для приготовления соуса смешать все ингредиенты, слегка нагреть.



## СТУДЕНЬ ИЗ СТЕРЛЯДИ

1 кг стерляди, 15–20 г желатина,  
25 г икры (для осветления желе), 1 морковь,  
1 корень петрушки, 1 луковица, соль, 1–2 лавровых листа,  
зелень петрушки, кусочки крабов или раков.

Для украшения: каперсы, лимон.

1 Очищенную и вымытую стерлядь вытереть насухо салфеткой, нарезать на куски и сварить.

2 После варки куски стерляди выложить в глубокое блюдо или салатник и накрыть салфеткой.

3 В бульон положить размоченный желатин и размешать его до растворения.

4 Для того чтобы получить прозрачное желе, надо произвести осветление паюсной или зернистой икры. Для этого икру растереть в ступке, постепенно добавляя по ложке холодной воды, до получения однородной массы. Растертую икру развести стаканом холодной воды, добавить стакан горячего бульона и, размешав, влить в два приема в кастрюлю с горячим желе.

5 После того как будет влита первая часть, желе должно закипеть, и только тогда можно будет влить остальную часть оттажки. После вторичного закипания процедить его, охладить и залить им стерлядь.

6 Перед заливкой украсить куски стерляди листочками петрушки, раковыми шейками или кусочками крабов.



## МОРСКОЙ ОКУНЬ

1 кг морского окуня, 50 г чернослива, 2 мандарина, лимон, зелень петрушки, зеленый лук, зелень укропа, 1 ст. ложка растительного масла, перец черный молотый, соль.

1 Рыбу вымыть, очистить.

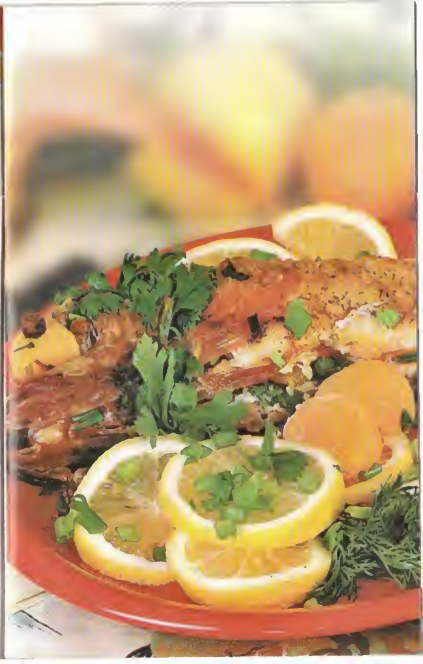
2 Мандаринами разделить по дольки.

3 Предварительно замоченный чернослив нарезать небольшими кусочками.

4 Рыбу нафаршировать рубленой зеленью (часть рубленого лука оставить для украшения), мандаринами (несколько долек оставить для украшения) и черносливом. Брюшко скрепить шпажками.

5 Посолить, поперчить, выложить в смазанную растительным маслом стеклянную форму, поставить в микроволновую печь. Запекать в течение 6 минут, дважды перевернув.

6 Рыбу выложить на блюдо, посыпать оставшимся рубленым зеленым луком, украсить оставшимися дольками мандаринов, веточками укропа, листиками петрушки, перьями зеленого лука и кружочками лимона.



## ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ В ФОРМАХ (АСПИК)

500 г рыбы, 600 г желе, 100 г овощей, 0,5 стакана хрена с уксусом или майонеза, 500 г гарнира из овощей и зелени.

1 Высокие формы установить в емкость с наколотым льдом. Заранее приготовленное прозрачное крепкое желе налить в форму и, как только на ее стенках оно застынет (примерно до 1 см), слить жидкое желе, а форму опять поставить на лед.

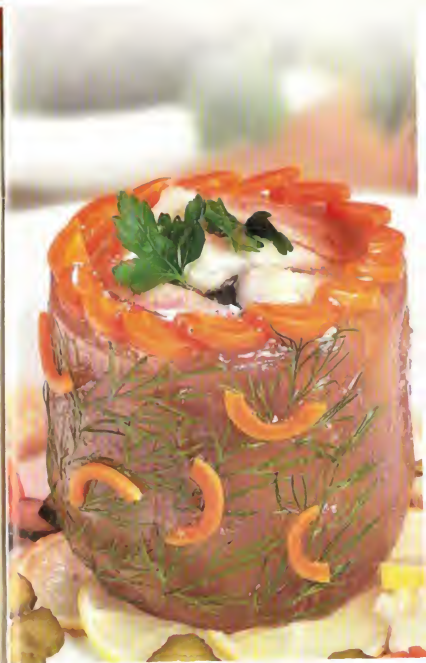
2 Украсить различными овощами образовавшуюся «рубашку» из желе, предварительно обмакивая украшения в желе. После этого наполнить форму кусочками вареной рыбы и постепенно заливать оставшимся желе.

3 После того как заливное хорошо застынет, заполненную форму опустить в горячую воду на несколько секунд и выложить заливное на круглое блюдо.

4 Аспик можно поставить на «постамент» из хлеба, риса, теста. Украсить заливное зеленью, фигурками из желе или рубленым желе. Отдельно подать майонез или хрен с уксусом. Порционное блюдо гарнировать овощами.

---

Аспик — выпаренный и охлажденный до состояния желе бульон для заливного, фруктового сиропа или сока, разлитых в отдельные формочки.



## ЛОСОСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ФАСОЛЬЮ

1 кг филе лосося, 100 г консервированной фасоли,  
250 г шампиньонов, 1 луковица, зелень петрушки и укропа,  
2 ст. ложки растительного масла, лимонный сок,  
перец черный молотый, соль



1 Филе лосося вымыть и нарезать порционными кусками.

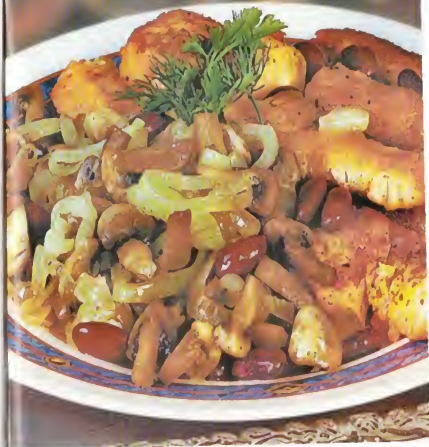
2 Грибы вымыть, очистить. Нарезать небольшими ломтиками. Лук нарезать кольцами.

3 Грибы и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить. Тушить 10—15 минут, периодически помешивая.

4 Грибы и лук перемешать с фасолью, выложить ровным слоем в форму для запекания. Сверху положить куски рыбного филе.

5 Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и оставшимся растительным маслом, поставить в микроволновую печь. Запекать 4 минуты.

6 Выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и укропа.



## ЗАЛИВНАЯ ОСЕТРИНА С КАПЕРСАМИ

1 кг осетрины, 25–30 г желатина, 1 морковь,  
1 корень петрушки, 1 луковица, соль, 1–2 лавровых листа,  
зелень петрушки, кусочки крабов или раков.

Для украшения: каперсы, лимон.

1 Кусок осетрины сварить с добавлением  
кореньев, лаврового листа и охладить.

2 Из бульона, полученного при варке рыбы,  
приготовить 3–4 стакана прозрачного желе.  
Готовое и процеженное желе охладить.

3 Сваренную рыбу нарезать тонкими  
кусками, уложить на противень или блюдо так,  
чтобы вокруг каждого куска оставалось  
свободное место для желе. Куски рыбы  
украсить ломтиками лимона, кусочками  
крабов или раков, каперсами.

4 Украшение надо закрепить охлажденным  
желе, поливая им куски рыбы. После этого  
в два-три приема куски рыбы залить ровным  
слоем желе.

5 Когда заливное остывает, каждый кусок  
вырезать концом ножа и красиво уложить  
на блюдо. Подать к заливному хрен с уксусом  
или майонез.

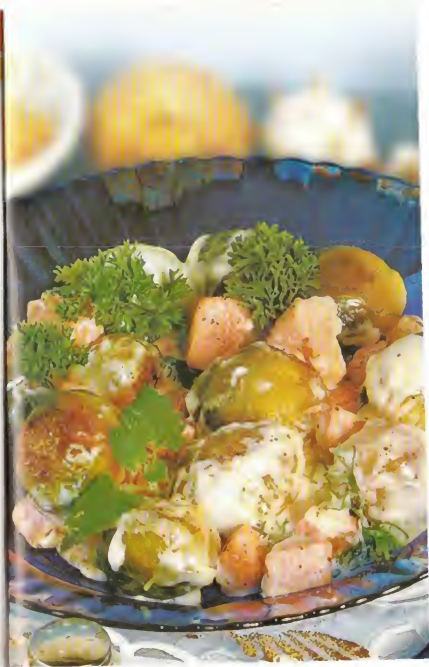
Перед употреблением маринованные  
каперсы следует очень хорошо промыть  
в теплой воде, чтобы убрать лишнюю соль  
и горечь.



## КРАСНАЯ РЫБА С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

200 г филе красной рыбы, 300 г брюссельской капусты,  
зелень петрушки, 4 ст. ложки майонеза,  
1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка лимонного сока,  
листки мяты, перец черный молотый, соль

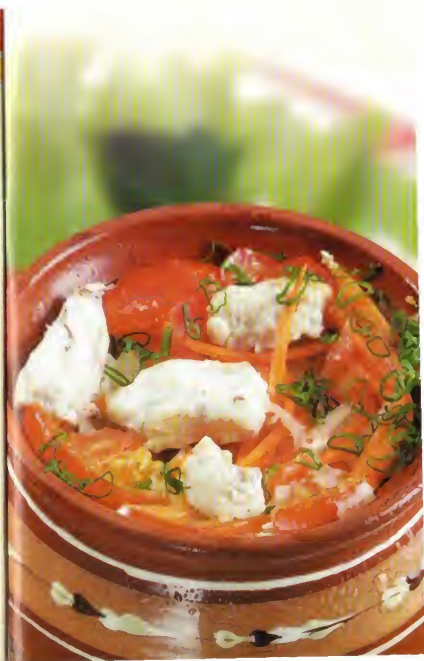
- 1 Филе рыбы нарезать кубиками.
- 2 Брюссельскую капусту залить кипящей водой, добавить лимонный сок. Варить в течение 5–7 минут на слабом огне.
- 3 Филе рыбы, брюссельскую капусту и рубленую зелень петрушки выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить. Поперчить. Тушить в течение 5–7 минут. Добавить майонез.
- 4 Перемешать, тушить в течение 10 минут. Выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом. Украсить веточками петрушки и листочками мяты.



## РЫБА В ГОРШОЧКЕ

1 кг рыбы, 3 луковицы, 4 помидора, 3 моркови,  
3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки,  
соль, перец.

- 1 Рыбу (лучше наименее костистую) почистить, разделить на куски.
- 2 Нарезать овощи. На дно чугунной кастрюли налить масло. Укладывать слоями: лук, рыба, морковь, томаты, лук, рыба, морковь, томаты. Посолить, поперчить. Воды не доливать.
- 3 Тушить на малом огне. В почти готовое блюдо добавить мелко нарезанную зелень.
- 4 Перед подачей на стол можно положить маслины и оливки. Так же готовится это кушанье и в духовке, только верх можно посыпать тертым сыром.



## ЖАРЕНАЯ МОРСКАЯ РЫБА С РИСОМ И ОВОЩАМИ

1 кг филе морской рыбы, 150 г риса, 1 морковь, 100 г замороженной стручковой фасоли, 100 г муки, чеснок, 1 яйцо, 1 луковица, 1 лимон, 4 ст. ложки растительного масла, карри, перец черный молотый, соль.



1 Морковь нарезать соломкой.

2 Рис залить кипящей подсоленной водой, варить в течение 10 минут, откинуть на дуршлаг.

3 Морковь и стручковую фасоль выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, тушить в течение 5–7 минут.

4 Рис перемешать с луком и чесноком, посыпать карри, сбрызнуть соком 1/2 лимона.

5 Добавить морковь и фасоль, перемешать. Поставить в микроволновую печь, довести до готовности.

6 Филе рыбы нарезать порционными кусками, посолить, поперчить. Обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в муке. Выложить на сковороду с растительным маслом, обжарить с обеих сторон на сильном огне.

7 Куски филе гарнировать рисом с овощами. Украсить оставшейся половинкой лимона, нарезанной полукружиями.



## БЕЛАЯ РЫБА С ЯЙЦОМ

1 кг рыбы, 2 луковицы, 2 яйца, 150 г молока,  
2 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

1 Рыбу почистить. Сковороду смазать растительным маслом, положить нарезанный лук, на него рыбу.

2 Взбить яйца с молоком, посолить, поперчить и вылить в сковороду с рыбой.

3 Запекать в духовке до готовности.

Возможны варианты. Слой лука, слой рыбы, слой отварного картофеля, залить яйцами и молоком. Или: лук, рыба, морковь. Лук, рыба, томаты... Гурманы могут насыпать сверху сыр.



## СЕМГА ПО-КИПРСКИ

1 кг семги, 3 ст. ложки растительного масла,  
100 г сливок, 1 лимон, соль, перец

1 Рыбу разрезать на куски. Аккуратно, не сверху, а сбоку, налить сливки. Рыба должна выступать из них наполовину. Сверху на каждый стейк положить 2 кусочка лимона, по одному на каждую часть. Посолить, поперчить.

2 Запекать в духовке 30—40 минут. Если есть отварной картофель, можно положить около рыбы.

---

Рыбу лучше размораживать естественным путем, а не опускать в воду.



## СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ

500 г свежей рыбы, 100 г сливочного масла,  
2 яйца, сваренных вкрутую, лимонный сок, соль.

- 1 Судак нарезать кусками и отварить в подсоленной воде.
- 2 Рыбу выложить на блюдо. Соус подать отдельно или вылить на порцию.
- 3 Соус: сливочное масло растопить, добавить туда мелко нарезанные яйца и пару капель лимонного сока.

Не всем нравится запах готовящейся рыбы. Попробуйте взять тоненькую тряпочку, к примеру старенькое посудное полотенце, смочите его в уксусе и оберните им крышку кастрюли, а в рыбу обязательно добавьте лавровый лист.



## ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА

1 щука, 3 ломтика шпика, жир для жаренья, 100 г сливок, мука, соль, лимонный сок.

Для начинки: 250 г шампиньонов, 3 ч. ложки рубленого репчатого лука, 100 г сливочного масла или маргарина,

5 ст. ложек панировочных сухарей, 1 стебель сельдерея,

2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, соль, перец.

1 Щуку очистить (можно удалить голову и хвост), осторожно удалить кости

2 Начинка: слегка обжарить мелко нарубленный репчатый лук, добавить тонко нарезанные грибы и сельдерея и потушить. Затем добавить панировочные сухари и петрушку.

3 Массу приправить солью и перцем.

4 Нафаршировать начинкой предварительно натертую солью и лимонным соком рыбу. Зашить, посолить, поперчить и положить на смазанную сливочным маслом или маргарином сковороду. Сверху положить несколько ломтиков шпика и поставить в горячую духовку. Через 10 минут убавить огонь, поливать рыбу растопленным маслом и тушить 30 минут.

5 Выключить духовку и оставить в ней рыбу еще на 10 минут. Слить выделившийся сок, смешать его со сливками и мукой.

6 Подавать рыбу с картофелем, полив сливочным соусом



**Р 93 Рыбка большая и маленькая для праздничного стола. — М.: Эксмо, 2007. — 64 с.: ил.**

**УДК 641.642  
ББК 36.99**

**ISBN 5-699-20457-1**

**© ООО «Издательство «Эксмо», 2007**

**Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом**

## **РЫБКА БОЛЬШАЯ И МАЛЕНЬКАЯ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА**

Ответственный редактор *Т. Радина*  
Художественный редактор *А. Мусин*  
Технический редактор *М. Печерская*  
Компьютерная верстка *Г. Давтяренко*  
Корректор *И. Федорова*

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/9, Тел. 411-66-66, 666-39-21  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Отдел продаж книг «Эксмо»  
ООО «ТД «Эксмо» 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белозименов ст., д. 1, многоканальный тел. 411-60-74  
E-mail: [prescriptions@eksmo-sale.ru](mailto:prescriptions@eksmo-sale.ru)

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными иностранными покупателями  
обращаться в отдел зарубежного продаж ООО «ТД «Эксмо»  
E-mail: [foreignsales@eksmo-sale.ru](mailto:foreignsales@eksmo-sale.ru)

International Sales: For Russia's wholesale orders, please contact International Sales  
Department at [foreignsales@eksmo-sale.ru](mailto:foreignsales@eksmo-sale.ru)

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в от-  
дел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: [project@eksmo-sale.ru](mailto:project@eksmo-sale.ru)

Отдел продаж букавто-феловыми и канцелярскими товарами для школы  
и офиса «Канц-Эксмо»: филиал «Канц-Эксмо», 142700, Московская обл., Ле-  
нинский р-н, г. Видное-2, Белозименов ст., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495)  
745-29-67 (многоканальный) e-mail: [kanco@eksmo-sale.ru](mailto:kanco@eksmo-sale.ru), сайт  
[www.kanco-eksmo.ru](http://www.kanco-eksmo.ru)

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 94Б  
Тел. (812) 365-46-03/64. В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо-НН», ул. Маршала  
Воронцова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. В Казани: ООО «НП Казань», ул. Фрунзеная,  
д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1,  
литера «Е». Тел. (846) 269-65-70. В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Став-  
ро, 243А. Тел. (863) 266-63-59/60. В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург»,  
ул. Прибалтийская, д. 24А. Тел. (343) 378-49-45. В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,  
ул. Ломоноса, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. Во Львове: ПП ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,  
ул. Буковца, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым»,  
ул. Киевская, д. 132. Тел./факс: (0652) 22-90-63, 64-32-99.

Международная торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:  
117192, Москва, Митуринский пр-т., д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-60-76,  
127264, Москва, ул. Добрыникова, д. 2. Тел.: (495) 745-59-15, 780-68-34.

Подписано в печать 25.01.2007

Формат 60×90 1/16. Гарнитура «Фutura». Печать офсетная.

Бумага мелованная. Усл. печ. л. 4,0.

Тираж 7000 экз. Зак. 6039.

Отпечатано в ОАО «Тульская типография».  
300000, г. Тула, пр. Ленина, 109